

ほうじゆ  
ランチ御膳「宝珠」  
Set Menu "Houju"



先 付 蓬豆腐 わさび 金魚草

*Chef's Speciality*

御 膳 ベーコンとほうれん草の厚焼き玉子  
Set 姫さざえ旨煮 そら豆艶煮 蓬麩田楽 山桃  
花蓮根 豆腐の磯部揚げ  
串 赤蒟蒻 胡瓜 黄身板  
にらときのこの浸し 赤貝酢味噌和え  
お造り二種 芽物  
桜鯛露味噌焼き  
新玉葱スープ煮 湯葉あんかけ  
鶏つくね 筍 青味  
帆立真丈揚げ 山菜 レモン

食 事 蒸し寿司 味噌椀 漬物

*Rice*

穴子 海老 ますこ あさり 錦糸玉子

デザート 桜の羊羹

*Dessert*

¥4,900

玉手箱

Set Menu "TAMATEBAKO"



小 鉢・造り替り・八寸重ね箱・替わり鉢・食 事  
デザート

*Small Cup • Raw Fish dish • Small Dish Assortment • Today's Dish • Rice  
Dessert*

¥3,900

# 特選 昼会席

“Special Lunch Kaiseki”



前 菜  
*Assorted Appetizer*

三色菱寄せ 春菜木の芽和え  
姫さざえ利久焼き 鯛手鞠寿司  
桜香チーズ寄せ 長芋サーモン博多 菜種

お 椀  
*Soup*

清まし仕立て  
茶巾蓬豆腐 鮎魚女 花卉人参 針葱  
筍 木の芽

造 り  
*Sashimi*

本日の盛り合わせ  
芽物いろいろ わさび

進 肴  
*Simmered Dish*

蕨信田巻き 鶏つくね  
筍 ふき 若布あんかけ

焼 物  
*Grilled Dish*

鯖の菜種焼き  
焼きそら豆 桜蓮根

食 事  
*Rice*

蛸飯 味噌椀 漬物

デザート  
*Dessert*

桜の羊羹

¥7,000

---

# 石焼きステーキ昼会席

“Beef Steak Lunch Kaiseki”

---



前 菜 <i>Assorted Appetizer</i>	三色菱寄せ 春菜木の芽和え 姫さざえ利久焼き 鯛手鞠寿司 桜香チーズ寄せ 長芋サーモン博多 菜種
お 椀 <i>Soup</i>	清まし仕立て 茶巾蓬豆腐 鮎魚女 花卉人参 針葱 筍 木の芽
造 り <i>Sashimi</i>	本日の盛り合わせ 芽物いろいろ わさび
進 肴 <i>Simmered Dish</i>	蕨信田巻き 鶏つくね 筍 蒟 若布あんかけ
強 肴 <i>Steak</i>	石焼き 牛サーロイン100g にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜
食 事 <i>Rice</i>	新潟県産こしひかり 味噌椀 漬物
デザート <i>Dessert</i>	桜の羊羹

---

¥7,900